



**Cuisson modulaire  
thermaline 90 - Fry top gaz plaque  
2/3lisse, 1/3 nervurée, 1 côté avec  
dosseret**

**REPÈRE #** \_\_\_\_\_  
**MODELE #** \_\_\_\_\_  
**NOM #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_



**589111 (MCHOABHOP0)**

Fry top gaz avec plaque  
lisse/nervurée au chrome,  
travail sur 1 coté, dosseret

### **Caractéristiques principales**

- Choix d'une ou deux zones de cuisson. Un voyant indique l'état de fonctionnement de chaque zone.
- Grand orifice de vidange sur la surface de cuisson permettant la vidange de la graisse dans un grand collecteur situé sous la surface de cuisson.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer dans des composants vitaux et facilitant le retrait des unités en cas de remplacement ou de maintenance.
- Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Le design spécial des manettes évite l'infiltration des liquides ou de la salissure dans les composants vitaux.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Allumage électrique alimenté par une batterie avec thermocouple pour plus de sécurité.
- Indication LED de la flamme

### **Construction**

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860\_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

**APPROBATION:** \_\_\_\_\_

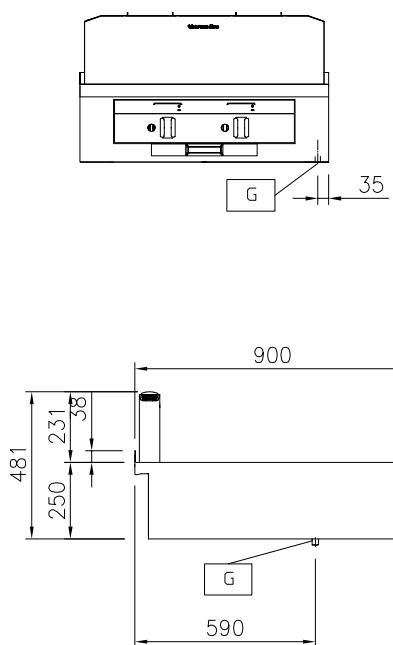


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

## Accessoires en option

- Rail de connexion avec dossieret PNC 912499   
900mm
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm PNC 912526
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm PNC 912556
- Etagère rabattable, 300x900mm PNC 912581
- Etagère rabattable, 400x900mm PNC 912582
- Etagère latérale fixe, 200x900mm PNC 912589
- Etagère latérale fixe, 300x900mm PNC 912590
- Etagère latérale fixe, 400x900mm PNC 912591
- Kit rail de connection droit avec dossieret PNC 912981
- Kit rail de connection gauche avec dossieret PNC 912982
- Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913013
- Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913026
- Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm PNC 913117
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 900mm PNC 913118
- Grattoir pour plaques lisses PNC 913119
- Grattoir pour plaques nervurées PNC 913120
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret PNC 913208
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret PNC 913209
- U inox assemblage fourneau dos PNC 913226  à dos.
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913636
- - NOT TRANSLATED - PNC 913637
- - NOT TRANSLATED - PNC 913638
- - NOT TRANSLATED - PNC 913639
- - NOT TRANSLATED - PNC 913652
- - NOT TRANSLATED - PNC 913698





EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

Avant

Côté

Dessus

### Gaz

Puissance gaz : 20 kW  
Type de gaz Option :  
Raccordement gaz : 1/2"

### Informations générales

Profondeur surface cuisson :	615 mm
Largeur surface cuisson :	700 mm
Température de fonctionnement MINI :	110 °C
Température de fonctionnement MAXI :	270 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	120 kg
Configuration :	1 côté fonctionnel, Top 2/3 Lisse 1/3 Nervuré
Type de surface de cuisson :	Chromium Plated mild steel mirror
Surface de cuisson	